

“Evaluación de la calidad microbiológica de verduras de hoja cruda, procesadas y envasadas”



Rassi, M.; Rollán, R.

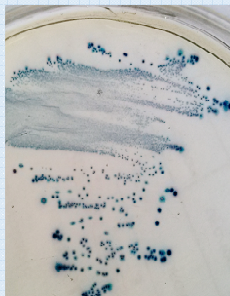
Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Católica de Córdoba. Córdoba, Argentina.
marianelarassi@hotmail.com

Introducción

En los últimos años se registró un aumento en la demanda de frutas y hortalizas mínimamente procesadas en la República Argentina. Por tratarse de alimentos que generalmente se consumen crudos, resulta imprescindible estudiar la presencia de microorganismos, que puedan estar influenciados por la aplicación defectuosa de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura e inadecuadas tecnologías de conservación y manipulación, que alteren su calidad microbiológica.

Objetivo

Evaluar la calidad microbiológica, de ensaladas de verduras de hoja cruda, procesadas y envasadas, de venta directa en diferentes comercios del barrio Nueva Córdoba, de la Ciudad de Córdoba, analizando los parámetros higiénicos y de calidad a través de la determinación de cepas *Escherichia coli* como marcador microbiológico.



Metodología

Se analizaron un total de 40 muestras de ensaladas de achicoria, cortadas y envasadas, obtenidas a través de un muestreo al azar, de diferentes verdulerías, mercados y supermercados de la zona elegida.

El análisis, se realizó mediante las técnicas descriptas en las normas ISO /TS 16649-3:2005.

Resultados

Análisis producto terminado	Cumple	No Cumple
Características macroscópicas	89,50%	10,50%
Alteraciones del producto	90,75%	9,25%
Empaque	96,66%	3,34%
Rotulado	71,95%	28,05%

Total de muestras	E. coli < 0.30 NMP/g	E. coli >0.30 NMP/g
40	35.0%	65.0%

Concentraciones halladas desde 0,74 NMP/g
a >110 NMP/g

Conclusiones

Como datos obtenidos podemos concluir que el producto analizado no cumple con los límites microbiológicos establecidos en el Código Alimentario Argentino para este tipo de producto.

La capacitación del personal, la identificación y control de los peligros y puntos críticos dentro de la cadena de producción, son de fundamental importancia, ya que generando alimentos con un óptimo grado de calidad e inocuidad para el consumidor, se garantiza el bienestar de la salud de la población en cuanto a enfermedades transmisibles por alimentos se refiere.